Salade de pommes de terre à l 'olive

Ingrédients

10

- 10 grosses pommes de terre
- 625 g de feta émiettée
- 200 ml de lait condensé
- 75 g de tapenade d'olives noires Kalamata Bresc
- 50 g de persil frais finement haché
- 25 g de Parrillada piri piri Bresc
- 25 g d'ail fraîchement haché Bresc
- 13 g de purée de piment Bresc
- 5 mini romaines
- 8 œufs
- 1 citron vert
- sel

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g

Bresc Parrillada Piri Piri 450g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g

Méthode de préparation

Faire cuire les pommes de terre 30 minutes à feu moyen. Les égoutter et les laisser refroidir, puis les couper en rondelles de 12 à 13 millimètres. Mélanger la feta, le lait, la purée de piment, la parrillada piri piri et le jus de citron vert au mixeur pour obtenir une sauce homogène. Faire bouillir les œufs 7 minutes, les écaler et les couper en rondelles. Disposer les feuilles de laitue sur un plat, dresser les pomme de terre et les napper de sauce. Garnir avec les rondelles d'œuf, la tapenade d'olives et le persil.